BRAUN

ブラウン マルチクイック
プロフェッショナル
MR 5555 M CA

Multiquick professional
マルチクイック プロフェッショナル

取扱説明書
保証書付

ご使用前に必ずお読みのうえ、正しくご使用ください。
巻末に保証書が添付されておりますので、大切に保管してください。

www.braun.co.jp

Type 4191

はじめに

- ブラウンマルチクイックプロフェショナルをお買い上げいただき、誠にありがとうございます。本品の機能を十分にご理解いただき、より効果的にご利用いただくために、この取扱説明書をご使用前によくお読みのうえ、正しくお使いください。また、お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。万一ご使用中にわからないことや、不具合が生じた際に、ぜひお役立てください。
- 本製品は一般家庭用の製品であり、業務用ではありません。
- 本書は裏表紙に保証書が付いています。必ずお買い上げ日、お客様名、販売店名などの記入をお確かめの上、販売店からお受取りください。

安全上のご注意

- ご使用前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
- ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使い頂き、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。また注意事項は、危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取り扱いをすると生じることが想定される内容を、「警告」「注意」に区分しています。

いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

■ 表示について

警 告：人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容。

注 意：人が傷害を負う可能性及び物的損害のみの発生が想定される内容。

■ 絵表示の例

	のマークは、指などへのけがに対する注意を促すマークです。
	△ 記号は警告・注意を促す内容があることを告げるものです。図中に具体的な注意内容（左図の場合は感電注意）が描かれています。
	⃠ 記号は禁止の行為であることを告げるものです。図中に具体的な禁止内容（左図の場合は分解禁止）が描かれています。
	● 記号は行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。図中に具体的な指示内容（左図の場合は電源プラグをコンセントから抜く）が描かれています。

⚠ 警 告

ブラウンマルチクイックシリーズは、製品の特性上、チョッパー、ブレンダー部に鋭利な刃物を使用し、スイッチをいれると刃が回転します。予期せぬ事故をふせぐため、お取り扱いには十分にご注意ください。

●回転中の刃には十分注意する。
けがの原因になります。

●刃の近くを触れる際、またアタッチメントの取り付け、取り外しの際には、必ず電源コードを抜く。
けがの原因になります。

●刃に食材が詰まった場合には、まず電源コードを抜いてから、直接手を触れずにスプーンなど適当な硬さの器具を用い、取り除く。
電源・スイッチを入れたまま詰まった食材を取り除くと、急に刃が回転を再開するおそれがあります。

●刃物は鋭利なので、直接手を触れない。
けがの原因になります。

●子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使用・保管しない。
やけど・感電・けがをするおそれがあります。

●改造はしない。また、当社認可の修理技術者以外の人は、分解したり修理しない。
火災・感電・けがの原因となります。修理はお買い上げの販売店またはブラウンリペアセンターにご相談ください。

●本体および接続部を水につけたり、水をかけたりしない。
ショート、感電のおそれがあります。

⚠ 注 意

●電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜く。
感電やショートして発火することがあります。

●スイッチが切れていることを確かめてから、電源プラグを抜き差しする。
けがの原因となります。

●電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差込みがゆるいときは、使用しない。
感電・ショート・発火の原因になります。

●電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたりしない。また、重い物を載せたり、挟み込んだり、加工したりしない。
電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。

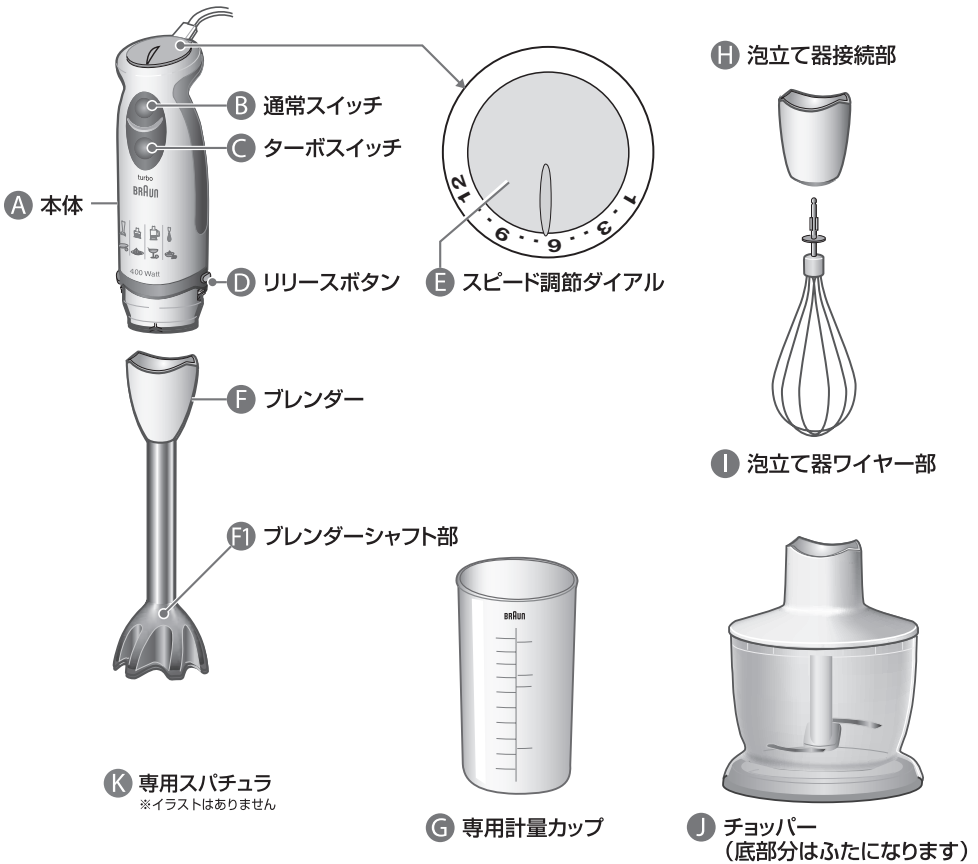
●交流100V以外では使用しない。
火災・感電の原因となります。

●運転中は移動させない。
けがの原因となります。

●規定連続使用時間（定格時間）以上使用しない。
モーターが過熱し故障の原因となります。(5ページ **ご使用時間について** 参照)

●専用計量カップおよびチョッパーボールは電子レンジに入れない。

●使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

各部の名称

本体Ⓐ以外（Ⓑ－Ⓚ）の部品はアタッチメントです。

スピード調節

回転スピードはスピード調節ダイアルⒺで調節することができます。ダイアルの数値を上げると、回転スピードが速くなります。

回転スピードを最速にしたい場合は、ターボスイッチⒸを作動させてください。瞬間的に回転スピードを上げたい時にも、ターボスイッチⒸを使うことで、スピード調節ダイアルⒺを操作することなく回転スピードを上げることができます。

設定範囲のめやす

ブレンダー	1～Turbo
チョッパー	1～Turbo
泡立て器	3～9

※スピード設定については、7ページの表をご覧ください。

ご使用時間について

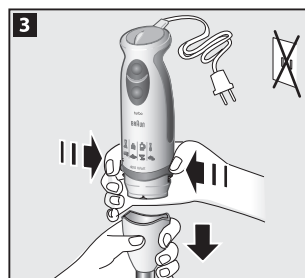
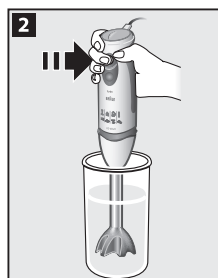
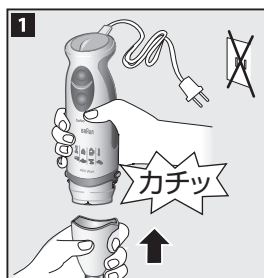
ブラウンのマルチクイックシリーズは、パワフルモーターを搭載しておりますので、非常に短時間で食材を加工することが可能です。

規定の時間以上に連続して使用（スイッチを押し続ける）されますと、モーターが過熱し、故障等の原因になります。以下規定連続使用時間（定格時間）を超えて連続作動させないようお願いいたします。

規定連続使用時間（定格時間）				
機種	パワー	ブレンダー	チョッパー	ミキサー
MR 5555 M CA	400W	60秒	45秒	120秒

- 連続してお使いになりたい場合は、定格時間内で一旦止め、最低3分以上間隔をあけて、本体が常温にもどったのを確認してから改めてスイッチを押してください。 また、定格時間内であっても、本体に負荷がかかり過熱していれば常温に戻るまで冷ましてからお使いください。
- 食材の量が多い場合、モーターに負荷がかかる食品（氷*、ナッツなど固い食材･パンや麺類など粘度の高い食材等）の場合は、何回かに分けてご利用ください。 *冷凍庫で作った氷や凍った果物など
- 製品には“こねる”機能はついておりません。無理にお使いにならないでください。

ブレンダーの使い方

ブレンダーは、ミックスジュースやシェイクだけでなく、ディップ、ソース、マヨネーズ、離乳食、介護食を作るのに最適です。また、メタル部分は耐熱素材で、食材を加熱したあとの鍋の中でも使用できますので、ポタージュ等も鍋のまま作れます。

1 本体 Ⓐ をブレンダー Ⓕ にカチッとロックするまで差し込みます。

※電源コードをつながず、スイッチをオフにした状態で差し込んでください。

2 電源コードを差し込み、容器の中の材料にブレンダーシャフト部 F1 先端のカッターを押し当て、底に固定させたことを確認してから通常スイッチ Ⓑ またはターボスイッチ Ⓒ を押します。

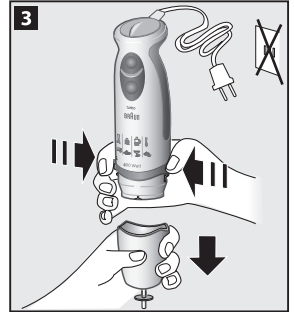
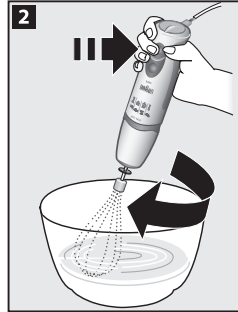
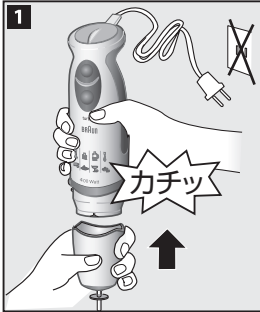
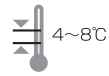
3 ご使用後はリリースボタン Ⓓ を押してブレンダー Ⓕ を本体 Ⓐ から外してください。

※必ずスイッチをオフにして、電源コードを抜いてから取り外しをしてください。

ブレンダー Ⓕ は専用計量カップ Ⓖ の中でも、他の容器*でもお使いいただけます。
*それぞれの容器の取扱説明書をご確認ください。

加熱調理中の鍋の中では直接使用せず、必ず一旦火からおろすか、火を止めて、食材が飛び散らないよう注意しながらご使用ください。

泡立て器の使い方

泡立て器は生クリームや卵白の泡立てなどにご利用ください。

1 泡立て器ワイヤー部 Ⓘ を泡立て器接続部 Ⓗ に差し込み、本体 Ⓐ を泡立て器ワイヤー部 Ⓘ が差し込まれた泡立て器接続部 Ⓗ にカチッとロックするまで差し込みます。

※電源コードをつながず、スイッチをオフにした状態で差し込んでください。

2 電源コードを差し込み、容器の中に泡立て器ワイヤー部 Ⓘ を深く入れ、通常スイッチ Ⓑ を押します。

3 ご使用後はまずリリースボタン Ⓓ を押して接続部 Ⓗ を本体 Ⓐ から外した後、泡立て器ワイヤー部 Ⓘ を接続部 Ⓗ から引き抜いてください。

※必ずスイッチをオフにして、電源コードを抜いてから取り外しをしてください。

注意 粘度の高い食品には使わないでください。過度の負担により、ワイヤー部が破損するおそれがあります。

泡立て器をお使いいただくコツ

- 専用計量カップ Ⓖ を使用せず、大きめのボールをご利用ください。
- スタート時は低速度に設定してください。
- 泡立て器を少し傾けて持ち、時計回りに動かしてください。
- 生クリームの泡立ては一度に400mlまでとし、冷えたクリームをご使用ください（脂肪分30%以上、4～8℃程度をお勧めします）。
- 卵白の泡立ては一度に卵4個分までとしてください。

チョッパーの使い方

チョッパーは肉、チーズ、玉ねぎ、ハーブ、にんにく、にんじん、ナッツ類などのみじん切りに最適です。
固い食品をみじん切りにする際には、ターボスイッチ Ⓒ をご使用ください。

チョッパーをご使用いただく前に

- 肉、チーズ、玉ねぎ、にんにく、にんじんは小さくカットしておいてください。
- ハーブの茎やナッツ類の殻はあらかじめ取り除いておいてください。
- 肉や魚の骨、筋はあらかじめ取り除いておいてください。
- 調理済み材料は、2～3分冷やして、あら熱を取ってから入れてください。

		パルメザンチーズ						
	1cm	1cm						
最大量	300 g	200 g	200 g	30 g	20	200 g	300 g	350 g
秒	15-30	30	10	20	20	15	25	30
			1 - 4		1 - 7	1 - 7	8 - 12	8 - 12
	turbo	turbo		turbo				

注意
- 極端に固い食品(氷*、コーヒー豆、ハードチーズなど)にはご使用になれません。*業務用氷など
- カッター b 、チョッパー接続部 a 、チョッパーボール c が垂直になるよう組み立ててください。
傾きがあるとカッター b によってチョッパー接続部 a 、チョッパーボール c が破損、損傷するおそれがあります。

1 カッター b からプラスチックのカバーを取り除いてください。(プラスチックカバーは出荷時に付けています。)

カッター b の刃は非常に鋭いので、手を切らないよう充分にご注意ください。カッター b を持つ際には常に上のプラスチック部分を持つようにしてください。

カッター b をチョッパーボール c 中央のピンの部分にセットし、カチッとロックされるまで押し込みます。チョッパーボール c は常にすべり止めの底 d の上に置くようにしてください。(音と振動を防げます。)

2 チョッパーボール c の中に食品を入れます。

3 チョッパーボール c の上にチョッパー接続部 a をセットします。

4 マルチクイック本体 Ⓐ をカチッとロックするまで チョッパー接続部 a に差し込みます。
※電源コードをつながず、スイッチをオフにした状態で差し込んでください。

5 電源コードを差し込み、通常スイッチ Ⓑ または ターボスイッチ Ⓒ を押し、チョッパー Ⓙ を作動させます。
作動中は片手で本体 Ⓐ を持ち、もう一方の手で チョッパーボール c を押さえてください。

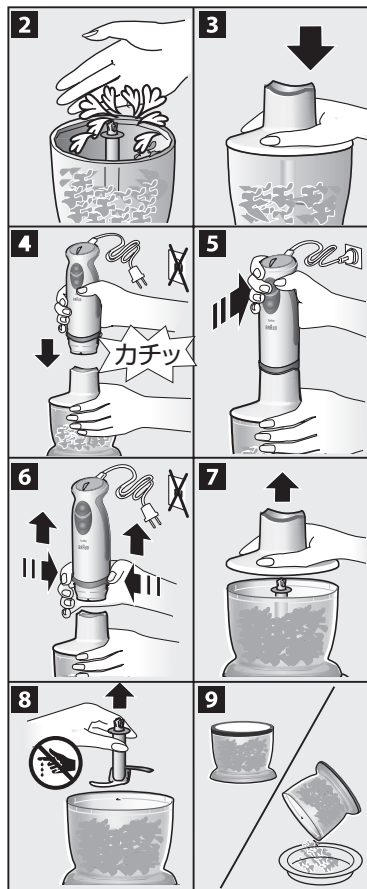
6 ご使用後はリリースボタン Ⓓ を押して本体 Ⓐ を チョッパー接続部 a から外してください。
※必ずスイッチをオフにして、電源コードを抜いてから取り外しをしてください。

7 その後、チョッパーボール c からチョッパー接続部 a を 取り外します。

8 カッター b のプラスチック部分を持ち、取り外します。
外しにくい場合はプラスチック部分を持ったまま、回しながら上に引くと取れやすくなります。

9 チョッパーボール c より食品を取り出します（下記注意書きをご参照ください）。

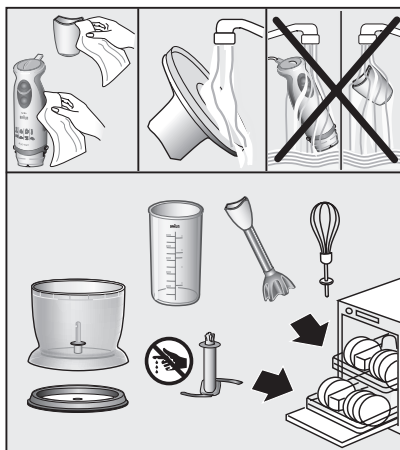
- すべり止めの底 d はチョッパーボール c のふたとしてもご使用いただけます。

注意 ●ふたは刃が完全に止まったことを確認してから外してください。
●カッター b を差し込んだままチョッパーボール c の中に手を入れないでください。

お手入れ方法

⚠ 警 告

お手入れの際は、必ず電源コードを抜いてから行う。
けがの原因になります。またショート·感電のおそれがあります。

使用後は、本体 Ⓐ、泡立て器接続部 Ⓗ は湿らせた布で拭いてください。その他の部品は水洗いできます。ただし、チョッパー接続部 a は流水で水洗いできますが、水に浸さないでください。

本体 Ⓐ、泡立て器接続部 Ⓗ、チョッパー接続部 a 以外の全ての部品は、食器洗い機を利用することができますが、特に塩分の多い食品に使用した場合はカッター b はすぐに水で洗い流してください。食器洗い機を利用する際には、洗剤を使いすぎないよう、またヒーター部分に近づけないようご注意ください。にんじんなどの色がブレンダー Ⓕ のプラスチック部分に付くことがあります。その場合は、洗う前に植物性のオイルなどで拭き取ってください。

レシピ

ブラウン マルチクイックでクッキングライフを楽しんでいただくために、添付の「ブラウン マルチクイック レシピブック」または、ブラウン ホームページをご覧ください。 ▸▸▸▸▸ **http://www.braun.co.jp**

▶マヨネーズ（ブレンダーを使って）

材料

サラダ油 …………200~250ml
全卵 ………………1個
酢（またはレモン汁）…小さじ2
塩·こしょう …………少々

作り方

1. 専用計量カップに全ての材料を卵、酢、塩·こしょう、油の順に入れます（その際、卵黄をこわさないことがポイントです。こわれてしまうと乳化しにくくなります）。
2. 次にブレンダーを卵黄をつぶさないようにそっと入れ、カップの底にしっかりと固定します。
3. 底にしっかり押さえつけるようにしながら、ターボスイッチ Ⓒ を押します（ブレンダーは絶対に動かさないでください）。
4. 表面まで乳化してきたら、スイッチは押したままざっくり全体を混ぜ合わせます。

▶アイスクリーム（チョッパーを使って）

材料

ラズベリー ………100g（冷凍）
粉砂糖 ……………10g
生クリーム ………80g

作り方

1. チョッパーボール c に全ての材料を入れます。ターボスイッチ Ⓒ を押し約30秒間作動させます。すぐに盛り付けてお召し上がりください。

製品仕様と規格

	本体		ブレンダー	チョッパー	ミキサー
定格	AC 100V、400W 50/60Hz		本体とセットにて使用		
モーター回転数 ［ダイアル］（毎分）	–	スピード1 スピード12 ターボ	5,400±1,000回 9,200±1,000回 11,400±800回	1,350±250回 2,300±250回 2,825±200回	410±80回 715±80回 910±80回
規定連続使用時間 （定格時間）	–		60秒	45秒	120秒
寸法（cm）	20.0（L）×5.7（D） コードの長さ:145		21.0（L）×7.3（D）	18.3（L）×14.5（D）	27.7（L）×6.7（D）
質量	835g		116g	324g	93g
耐熱温度	85℃		100℃※	85℃	85℃

※ブレンダー メタルシャフト部分の耐熱温度です。食品が熱い状態でのご使用には充分にご注意ください。特に加熱中の鍋の中でご使用になる際は、必ず一旦火をとめるか火からおろして、危険のない温度になるまで待ってご使用ください。また、ブレンダーのスイッチがオンになったまま食品への出し入れはしないでください。身体や衣服に熱い食品が飛び散ることのないようご注意ください。

長年ご使用の電気製品の点検をぜひ!

ご使用の際このようなことはありませんか?

- スイッチを入れても、時々始動しないことがある。
- 電源コードや電源プラグが異常に熱い。
- 本体及び部品の変形、破損。
- 電源コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。
- 本体が変形していたり、コゲくさい臭いがする。
- その他の異常·故障がある。

お願い
このような症状のときは、使用を中止し、故障や事故防止のため、スイッチを切り、コンセントから電源プラグを抜いて必ず販売店にご相談ください。

家電製品全般の安全使用について （財）家電製品協会ホームページへ http://www.aeha.or.jp

商品の仕様·外観·価格は予告なしに変更することがあります。

製品を廃棄するとき

お住まいの地方自治体の定める方法に従って廃棄してください。

保証とアフターサービス

① 保証書について

- 保証書はこの取扱説明書の巻末についておりますので、必ず「販売店名」「お買い上げ日」が記入されていることをお確かめになり、保証内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
- 保証期間はお買い上げ日から1年間です。(但し、アタッチメントは保証対象外です。)

② 修理のご依頼について

ご使用中に異常または故障が生じた場合は直ちに使用を中止し、ブラウンリペアセンターまたは、お買い上げの販売店に点検修理をご依頼ください。

- 保証期間中は…お買い上げの販売店に保証書を提示の上、お申しつけください。
- 保証期間が過ぎているときは…修理によって機能が維持できる場合はお客様の希望により有料にて修理させていただきます。

③ 補修用性能部品の保有期間について

本製品の補修用性能部品を製品の製造終了後、6年間保有しております。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

④ アフターサービスについて

- ご不明な点やご相談は、お買い上げの販売店またはブラウンお客様相談室へお問い合わせください。
- アタッチメントは販売店経由でご購入いただけます。お近くのブラウン製品取り扱い店におたずねください。(ただし、スパチュラは非売品です。)

ブラウン製品サービス窓口について

▶ 修理のお問い合わせ・ご相談は

ブラウンリペアセンター ☎03-5753-8802

〒143-0006 東京都大田区平和島6-1-1 東京流通センター物流ビルB棟 W3-8

受付時間
9:30〜12:30/13:30〜17:30
(祝祭日を除く月〜金)

▶ 製品全般についてのお問い合わせ・ご相談は

ブラウンお客様相談室 **0120-136343**

ホームページからもご相談いただけます。 http://www.braun.co.jp

受付時間
9:00〜17:30(祝祭日を除く月〜金)

※ご注意:電話番号、受付時間が変更になることがあります。

プライバシーについて

お客様から収集した個人情報は、お客様からのお問い合わせやご依頼への対応およびそれらに付随する業務の実施のために使われます。お客様の個人情報は、その秘密が保持されるようP&Gグループのデータベースに保管され、ご本人の同意を得ずに外部機関に対してそれらの情報の交換・売買・共有を行うことはありません。ただし、前述の業務を代行者に委託するために、弊社は業務代行者へ業務遂行に必要最小限の個人情報を開示する場合があります。業務代行者は、開示された個人情報を、弊社から委託した内容を超えて使用することを禁じられており、また情報を適切に取り扱います。なお、弊社プライバシーポリシー詳細はこちらでご覧いただけます。http://www.pg.com/privjp (PC専用)

無料修理規定

① 取扱説明書、本体添付ラベル等の注意書に従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理をさせていただきます。

② 保証期間内に故障して無料修理をお受けになる場合には、商品と保証書をご持参、ご提示の上、ブラウンリペアセンターまたはお買い上げ販売店にお申しつけください。なお、有料・無料にかかわらず、修理や検査のために対象製品を直接当社にお送りいただく場合、その送料はお客様負担となります。

③ 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
1. 使用上の誤り及び不当な修理や改造による故障ならびに損傷
2. お買い上げ後の移動、輸送、落下等による故障ならびに損傷
3. 火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、異常電圧、指定外の使用電源（電圧や周波数）等による故障ならびに損傷
4. 一般家庭以外（業務用等での長時間利用等）に使用された場合の故障ならびに損傷
5. 保証書の提示がない場合
6. 保証書にお買い上げの年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合または販売店から発行される同等の証明書のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合
7. アタッチメントの磨耗や損傷
8. 当社の認可していない人あるいは店舗で修理を行った場合

④ 保証書は日本国内においてのみ有効です。

⑤ 保証書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保管してください。

⑥ This product has a 1-year limited warranty (excluding attachments). This warranty is valid only in Japan.

修理メモ

※ この保証書は、保証書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって、保証を発行している者（保証責任者）、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理について不明の場合は、ブラウンリペアセンターまたはお買い上げ販売店にお問い合わせください。

※ 保証期間経過後の修理・補修用性能部品の保有期間について詳しくは「保証とアフターサービス」の頁をご覧ください。